

政府机关食堂承包方案 食堂承包方案(优质7篇)

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。方案的制定需要考虑各种因素，包括资源的利用、时间的安排以及风险的评估等，以确保问题能够得到有效解决。接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来了解一下吧。

政府机关食堂承包方案篇一

- 1、切实保障所有员工的生活，按日平均300—400人就餐水平配置经营规模，并能满足极端就餐量500人的需求。
- 2、满足高、中、低三个不同等次家庭收入的`员工就餐需求，员工一天三餐，早餐标准不高于2元（一主一汤一菜），中、晚餐标准不高于6元（一荤两素一汤加米饭或面食），另外员工可以点菜（小炒菜），价格标准控制在5—10元。为保证最低需求，采取自愿消费的生活标准，以满足所有员工的生活需求。
- 3、水、电、天然气核定一定的用量，在核定量以内免收费用，超过部门按价收取费用。
- 4、设备及押金收取按照5—10万元，合同期满后无损坏全部退还，有损坏视情节扣除相关费用。
- 5、合同签订3年，期满后若继续承包，优先支持合同期满方签订。收取风险抵押2万元，如中途未经我方同意中止合同，罚没风险抵押金。

政府机关食堂承包方案篇二

民以食为天！食堂已不再是简单的就餐场所，而是员工进行交流的重要场合，因此，这是一个展示企业文化的窗口。

现代企业的食堂已不再是简单的裹腹之地。一个企业膳食的好坏，直接影响到员工工作的积极性及对企业的归属感，从而影响企业的生产及工作效益。如果能让员工全身心地投入到生产工作中，就要给他们一个如家的感觉和企业的温暖，给他们一个科学的膳食计划。

以前简单的“大鱼大肉”食堂餐饮文化，现已无法满足日益上进的品味需求。饭堂不再是传统意义上的食堂，而是越来越象个餐厅。对饮食文化、就餐环境、营养健康越来越重要。

管理也是生产力。随着市场经济的高速发展，工业化高度发达的今天，现代企业食堂的管理已经走向社会化。为员工提供一个健康、卫生、舒适的就餐环境，将直接影响员工的工作情绪。增强员工对企业的归属感，从而充满激情全身心投入工作中，转为为企业发展的生产力。

满意无止境，服务无终点。社会分工的日益增强，决定了每个行业的工作内容和方向的差别。食堂作为后勤工作重地。用热情、微笑为员工送上良好的服务，已成为食堂工作者们的天职。

政府机关食堂承包方案篇三

单位食堂承包，主要满足单位干部职工的需求，因此供餐规划以品种丰富、口味全面、营养搭配、安全便捷为基础，同时负责单位在节假日举办各类联谊会及年终会。根据干部职工饮食口味、时令季节、不断调整菜式做到常变常新以满足单位的饮食需求。

承包范围及经营范围：行政机关、企事业单位等机构提供食

堂承包、团膳配送服务。

单位机关食堂餐厅实行按需订购食材，根据用餐人数情况及食谱安排每日采购，做到有据可依有证可溯，坚持每日台账和存证制度，提高食堂服务满意度，以下列举单位食堂托管模式(供合作方参考)。

托管服务模式

承包方提供人工及食材采购，负责菜肴口味、食品安全、清洁卫生、控制浪费、提高职工满意等。保证进入餐厅的每种产品质量优质合格，每天坚持台账和存证制度，定期接受审查、审核。发包单位负责人员工资，福利、管理费用及利润定额包干额、食堂采购支出费用按标准定期划拨、适用于100人以下单位食堂。

食堂承包模式

承包方专业厨房工作人员及管理人员到发包单位进行专业厨房管理、经营，为单位员工提供膳食服务丰俭由己。单位需提供厨房现有厨房设备、餐厅、餐具、水电、燃料、住宿即可，其他费用由承包方负责承包，规范经营。

政府机关食堂承包方案篇四

（一）营养健康餐厅

1. 以餐饮服务经营者为对象，通过审核和推广，引导餐饮业不断增强营养健康意识，提升营养健康服务水平。
2. 鼓励、引导餐饮服务经营者实现以“三减”、合理膳食、杜绝浪费为目标的营养转型升级。
3. 通过营养健康餐厅窗口，向广大消费者，尤其是众多的外出就餐者展示营养健康的菜品、传递正确的营养知识和配餐理念，从而加快全社会健康生活方式的形成。

（二）营养健康食堂

营养健康食堂的。建设以满足学生、职工营养健康需求、促进学校、单位食堂健康发展为出发点，以规范和指导营养健康食堂的建设为目的，指导学校、单位食堂从组织管理、人员培训和考核、营养健康教育、配餐和烹饪、供餐服务等各方面进行建设，成为学校、单位开展营养健康管理和学生、职工提高自我营养健康管理能力的有力抓手，为推进健康天津建设夯实基础。

（一）建设标准

以《营养健康餐厅建设指南》（附件1）、《营养健康食堂建设指南》（附件2）、《餐饮食品营养标识指南》（附件3）为标准，重点开展环境布置、营养菜品、人员培训、营养宣传等方面的建设工作。

（二）建设数量

营养健康餐厅以大型连锁餐饮店、具有一定影响力品牌餐饮企业为重点，可结合餐厅食品安全等级管理工作统筹推进，年内建设不少于5家。

营养健康食堂以学校、单位食堂（职工食堂）为重点，年内建设不少于10家。

（三）审核验收

区级领导小组（办公室）负责组织对辖区的营养健康餐厅、营养健康食堂进行审核验收；市级领导小组（办公室）负责组织对各区建设单位抽样复核，复核数量不少于10%。若市级复核结果与区级审核结果相差较大，可责令区级重新审核。

（四）宣传公示

对于验收合格的餐厅、食堂应通过大众媒体、餐厅自有宣传

平台、餐饮行业平台等对外公示并加强宣传报道，树立营养健康餐厅、营养健康食堂的品牌效应，提高社会认知度。

成立红桥区营养健康餐厅、营养健康食堂建设领导小组，成员单位包括区卫生健康、区市场监管局、区教育局、区商务局、区疾控中心等部门，办公室设在区疾控中心。主要负责营养健康餐厅、营养健康食堂建设的组织领导、政策及资金保障、审核管理等。为更好的建设营养健康餐厅、食堂、学校，可根据需求培训餐厅、食堂、学校的员工等相关人员。

区卫生健康委负责创建工作的统筹协调和组织管理。区疾控中心负责组织临床营养等方面的专家开展技术指导，做好创建工作的具体实施。

区市场监管局负责配合提供营养健康餐厅创建单位，协调推动创建；开展营养健康餐厅和营养健康食堂食品安全事故、行政处罚事项审核。

区教育局负责配合提供营养健康食堂创建单位，组织推动学校营养健康食堂建设和常规管理工作。

区商务局负责协调餐饮行业协会、烹饪协会等部门发挥协会优势，积极宣传、动员相关单位参加建设工作。

（一□20xx年6月底前，制定辖区工作方案，成立领导小组，完成组织申报。

（二□20xx年7月至20xx年10月，开展培训和建设工作。

（三□20xx年10月至12月，完成审核验收、命名。

政府机关食堂承包方案篇五

一．本考核办法是公司食堂对食堂承包人（责任人）应承担责任的，

进行考核的依据。

二. 本考核办法由公司食堂领导小组制定审批及组织实施。

三. 考核办法设立考核工资，由承包人月工资中以1000元做为考核工资，经考核按实与工资一道发放。

四. 考核细则：（系数法计算考核实得分，突出安全否决权。考核得分率：各项得分×安全系数×100%其中各项得分为100分；安全达标，则其系数分为1（实际考核中，小数点保留三位）。

项目考核要求考核不合格项扣分规定

食品采购验收贮存发放25分

（4）食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品。

（5）生熟不分开，有超期、变质、霉变、生虫、及不符合卫生要求的食品。5分

（9）纱门、纱窗应随时关闭。门窗不按要求关闭2分

政府机关食堂承包方案篇六

__有限公司领导，为了对贵企业的饭堂加强管理，进一步改善员工就餐的实际情况，本人结合对贵厂的实际情况及贵企业的实际要求，特拟定以下经营管理方案，敬请参阅如下食堂承包经营方案。

一、企业方提供：

4. 卫生、服务、菜品质量的' 定期抽样检查;

二、本人职责:

5. 厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理; 6. 随时接受贵厂相关部门的监督和改善建议; 7. 按月支付甲方水电费。

8. 在满足甲方要求的前提下, 可对外经营。9. 按甲方要求提供柴火灶煮蒸米饭。

三、根据贵企业近100员工伙食标准菜谱安排如下:

1. 早餐: 各种粥类、豆浆、牛奶等; 面食类馒头、花卷、包子等

特色咸菜或小菜

2. 中餐、晚餐

1. 大荤鱼、肉; (适当进行调节)

2. 小荤: 肉炒或蛋炒;

3. 素菜: 青菜素炒、凉拌菜;

4. 汤;

5. 特色拌菜;

3. 特色客餐: 根据公司要求烹制。

政府机关食堂承包方案篇七

一. 本考核办法是公司食堂对食堂承包人(责任人)应承担责任的, 进行考核的依据。

二. 本考核办法由公司食堂领导小组制定审批及组织实施。

三. 考核办法设立考核工资，由承包人月工资中以1000元做为考核工资，经考核按实与工资一道发放。

四. 考核细则：（系数法计算考核实得分，突出安全否决权。考核得分率： $\text{各项得分} \times \text{安全系数} \times 100\%$ 其中各项得分为100分；安全达标，则其系数分为1（实际考核中，小数点保留三位）。

项目考核要求考核不合格项扣分规定

食品采购验收贮存发放25分

（4）食品贮存有专人负责、生熟应分开，不得超期，做到勤进勤出、先进先出定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品。

（5）生熟不分开，有超期、变质、霉变、生虫、及不符合卫生要求的食品。5分

(9)纱门、纱窗应随时关闭。门窗不按要求关闭2分